FORNO LASTRO

FLG-450 PG
FLG-800 PG
FLG-900 PG

FLG-450 PB
FLG-800 PB
FLG-900 PB

Gastromaq®
G.PANIZ

Manual de Instrução
E
Termo de Garantia

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto co qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP:

* Use sempre o regulador de pressão ou 'registro' com a inscrição NBR 8473 em relevo;

* Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;

* Use sempre a mangueira correta, com uma 'malha' transparente e com uma tarja amarela, onde aparece a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;

* Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;

* A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca com arames ou fitas;

* Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira;

* Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;

* Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás;

* Ao instalar o botijão de gás, não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

ATENÇÃO

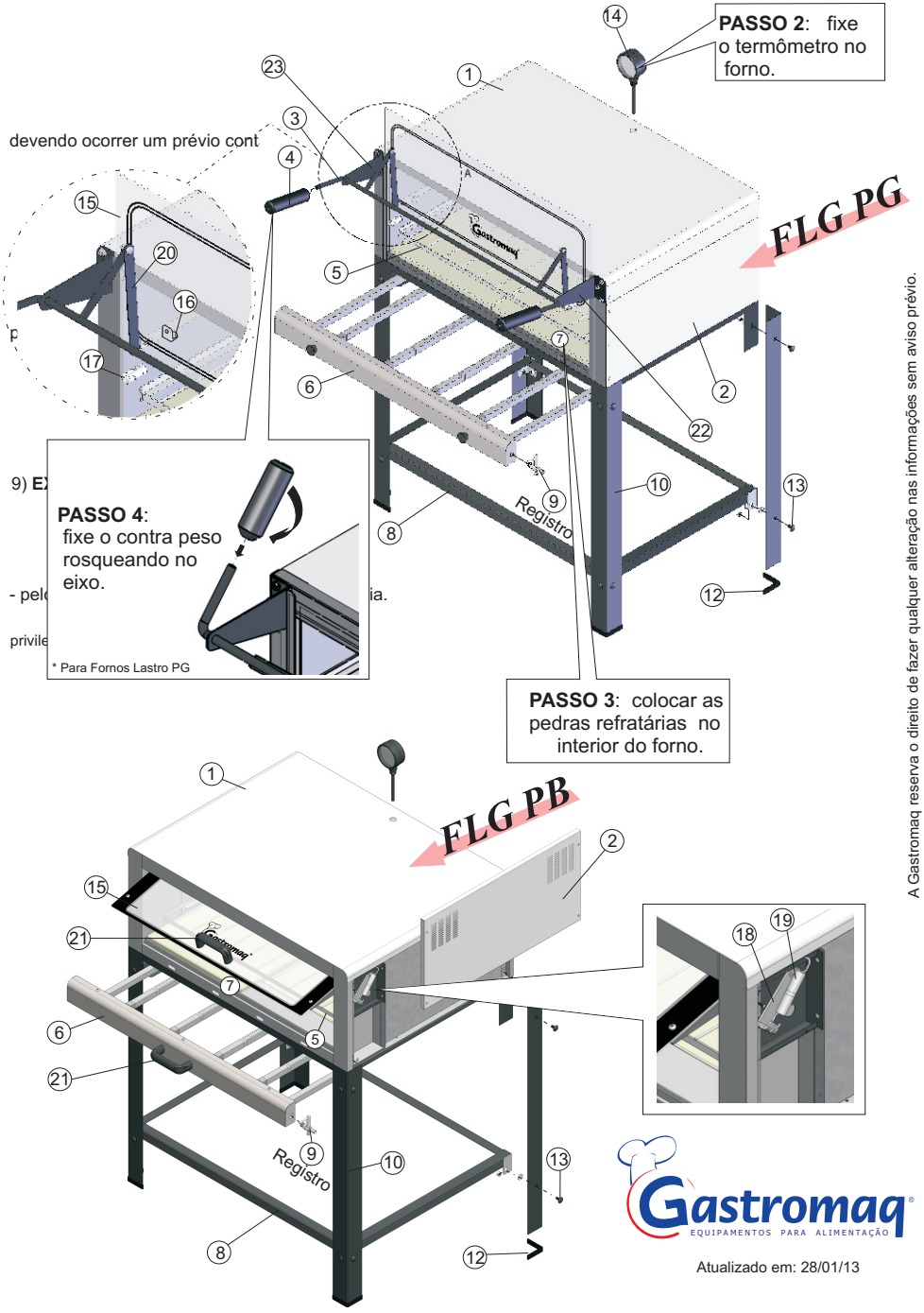
O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13 kg (P13-GLP) com regulador de pressão de "baixa pressão" com 2,8 kPa e 1 kg/h (regulador doméstico). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

INSTALAÇÃO DO FORNO

Antes de colocar o forno em operação execute os PASSOS a seguir:

PASSO 1: montar as colunas e o registro de gás.

O aparelho deve ser ligado em **127V!**
Se estiver instalado em uma rede 110V, seu rendimento reduzirá em torno de 17%.


PASSO 2: fixe o termômetro no forno.
FLG PG
PASSO 4: fixe o contra peso rosqueando no eixo.
* Para Fornos Lastro PG
PASSO 3: colocar as pedras refratárias no interior do forno.
FLG PB
Registro
Registro

devendo ocorrer um prévio cont

9) EX

- pelo

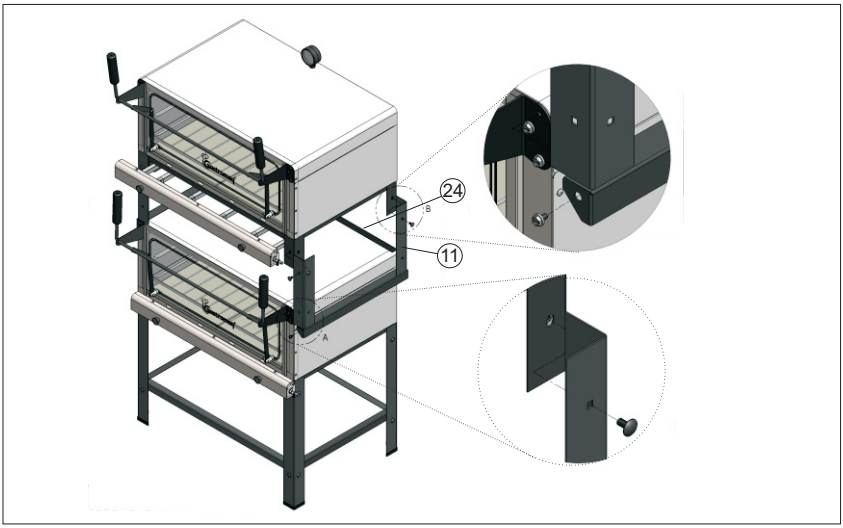
privile

ia.

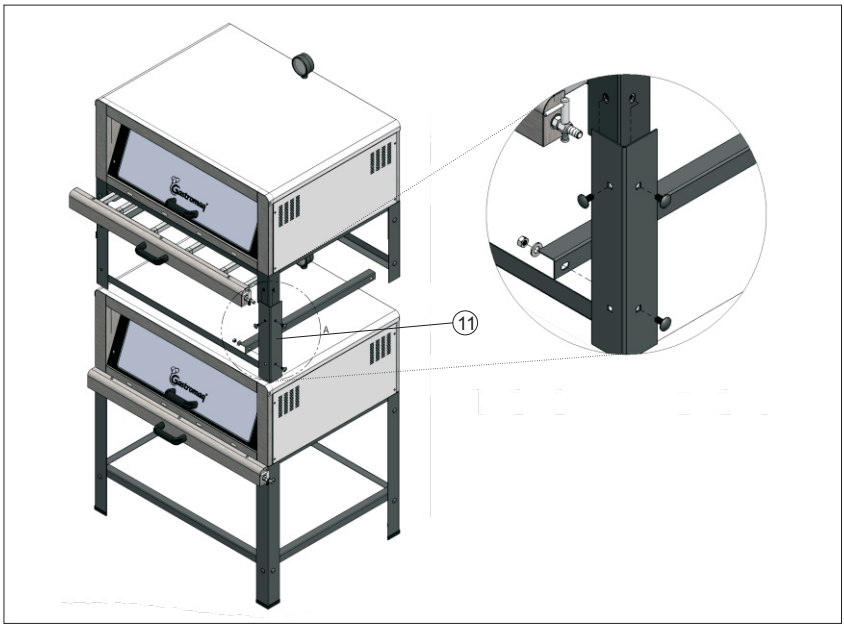
A Gastromaq reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

Atualizado em: 28/01/13

MONTAGEM DOS FORNOS DUPLOS PG



MONTAGEM DOS FORNOS DUPLOS PB

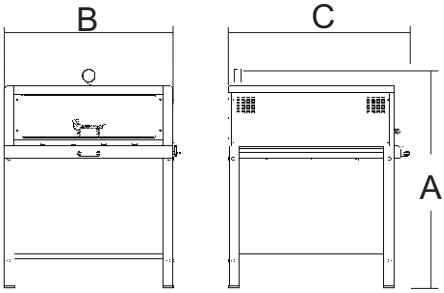


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

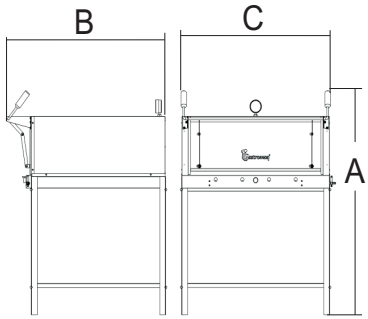
Produto	Modelo	Consumo Gás GLP	Peso	Dimensões (AxBxC) mm
FORNO LASTRO Porta Guilhotina	FLG-450 PG	0,5 kg/h	41,8 kg	1450x880x615
	FLG-450D PG	0,5+0,5 kg/h	41,8+41,8 kg	1965x880x615
	FLG-800 PG	0,7 kg/h	59,9 kg	1450x775x965
	FLG-800D PG	0,7+0,7 kg/h	59,9+59,9 kg	1965x775x965
	FLG-900 PG	0,8 kg/h	96,8 kg	1965x1090x1110
	FLG-900D PG	0,8+0,8 kg/h	96,8+96,8 kg	1965x1090x1110
FORNO LASTRO Porta Basculante	FLG-450 PB	0,5 kg/h	47 kg	1320x905x620
	FLG-450D PB	0,5+0,5 kg/h	47+47 kg	1800x905x620
	FLG-800 PB	0,7 kg/h	59,9 kg	1320x800x970
	FLG-800D PB	0,7+0,7 kg/h	59,9+59,9 kg	1800x800x970
	FLG-900 PB	0,8 kg/h	96,8 kg	1320x1115x1115
	FLG-900D PB	0,8+0,8 kg/h	96,8+96,8 kg	1800x1115x1115

* Tempo aproximado de aquecimento até 200°C: 22 minutos

FLG - PB



FLG - PG



DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

Item	Descrição	Código					
		FLG450 PG	FLG800 PG	FLG900 PG	FLG450 PB	FLG800 PB	FLG900 PB
1	Estrutura Ext Superior	14868	14837	14811	15179	15159	14685
2	Estrutura Ext Lateral	14878	14847	14814	15187	15168	14657
3	Cj. Haste	14897	11083	11012	-	-	-
4	Contra Peso	14921	14921	14921	-	-	-
5	Grade	14895	14865	14833	14895	14865	14833
6	Cj. Gaveta Queimador	14883	14854	14692	15190	15171	14662
7	Pedras Refratárias	14891	14862	10548	14891	14862	10548
8	Cj. Cavalete Inferior	14892	14863	14651	15192	15173	14957
9	Registro Gás	10621	10621	10621	10621	10621	10621
10	*Perna	14829	14829	14829	14829	14829	14829
11	Conj Sup Super Duplo	14915	14909	14905	15218	15205	15207
12	Acabamento perna	14919	14919	14919	14919	14919	14919
13	Parafuso Francês	12790	12790	12790	12790	12790	12790
14	Termômetro	10622	10622	10622	10622	10622	10622
15	Vidro	14896	14866	14832	15189	15170	14673
16	Batente	14830	14830	14830	-	-	-
17	Suporte	14831	14831	14831	-	-	-
18	Alavanca	-	-	-	14690	14690	14690
19	Mola	-	-	-	15108	15108	15108
20	Braço	10573	10573	10573	10573	10573	10573
21	Puxador baquelite	14615	14615	14615	14615	14615	14615
22	Haste Vidro Dir	14835	14835	14835	14835	14835	14835
23	Haste Vidro Esq	14834	14834	14834	14834	14834	14834
24	Cavalete Superior	14917	14911	14906	15219	15216	15212

*Perna para forno Duplo código 14900

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

VERSIÓN EN ESPAÑOL

PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, GASTROMAQ.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

CUIDADOS EN LA INSTALACIÓN DE LA GARRAFA GLP:

* Use siempre el regulador de presión o "registro" con la inscripción NBR 8473 en relieve.
* Cambie el regulador cada 5 años o cuando presente algún defecto.
*Use siempre la manguera correcta, con una "malla" transparente y con una franja amarilla, en la que aparece la inscripción NBR 8613, el plazo de validad y el número del lote.
*Al instalar el regulador, gire la "mariposa para la derecha hasta que quede firme. Nunca utilice herramientas.
* La manguera debe ser fija en el regulador con abrazaderas apropriadas. Nunca con alambres o cintas.
*Para su seguridad, nunca instale cualquier accesorio en la garrafa, sólo el regulador de presión y la manguera.
* Después de la instalación, vea si hay alguna pérdida, usando apenas espuma de jabón . Si hay alguna pérdida, repita la operación de instalación.
* Si la pérdida continúa, lleve la garrafa a un local bien ventilado y llame a la empresa que entregó el gas.
* Al instalar la garrafa de gas no se olvide de colocar las abrazaderas en la manguera o llame a un profesional habilitado, evitando una futura pérdida.

ATENCIÓN

El equipamiento debe ser instalado en 1 garrafa de 13 kg (P13-GLP) con regulador de presión de "baja presión" con 2,8 kPa y 1 kg/h (regulador doméstico). Para la instalación en más garrafas y una red de gas, (P45) contrate el servicio técnico especializado de su ciudad. Conecte la manguera del gas en el registro con abrazaderas apropiadas. La garrafa de gas GLP (gas licuado de petróleo) él se encuentra en un 85% líquido dentro de la garrafa. Nunca gire o acueste la garrafa (se todavía existe algún residuo dentro de gas él podrá escaparse en la fase líquida, anulando la función del regulador de presión, pudiendo provocar graves accidentes.

INSTALACIÓN DEL HORNO

Antes de colocar el horno en operación ejecute los siguientes PASOS:

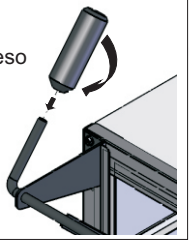
PASO 1: Montar las columnas y el registro de gas.

El aparato debe estar conectado a **127V!**
Si se instala en una red de 110 V, sus ingresos se reducirán en un 17%.

PASO 2: fije el termómetro en el horno.

FLG PG

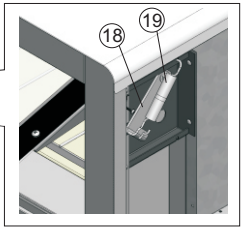
PASO 4:
Fije el contrapeso enroscandos en el tornillo.



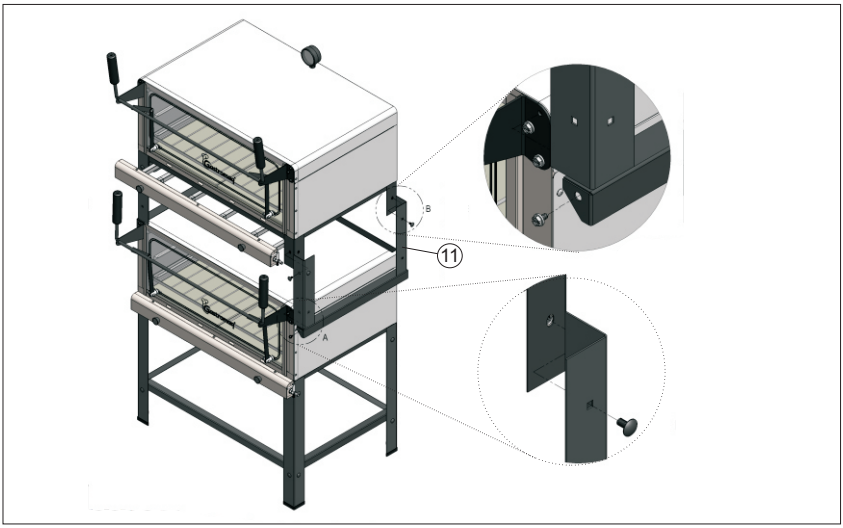
* Para Hornos Lastre PG

PASO 3: Colocar las piedras refractarias en el interior del horno.

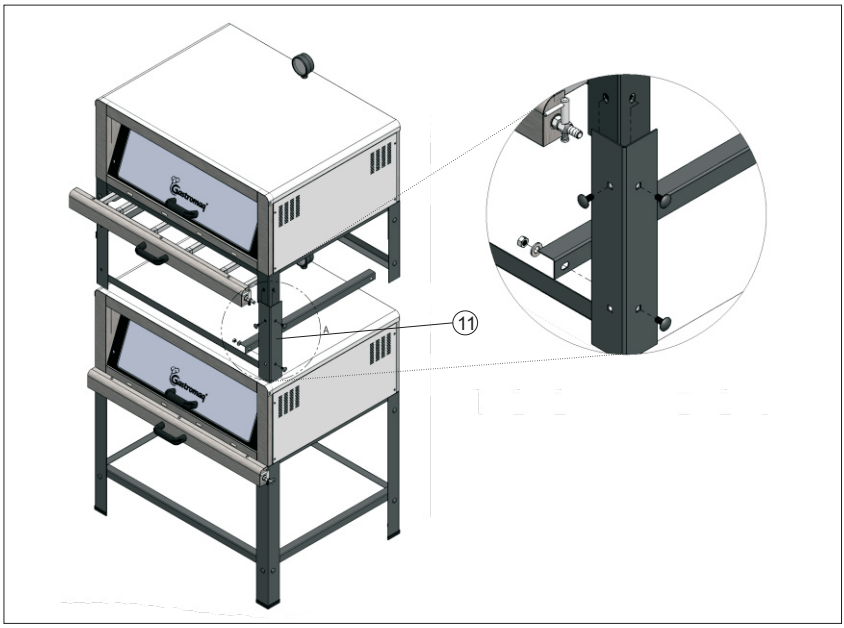
FLG PB



MONTAJE DEL HORNO DUPLO PG



MONTAJE DEL HORNO DUPLO PB

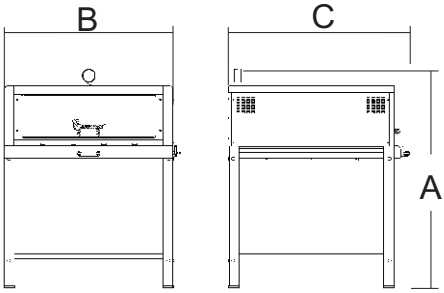


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

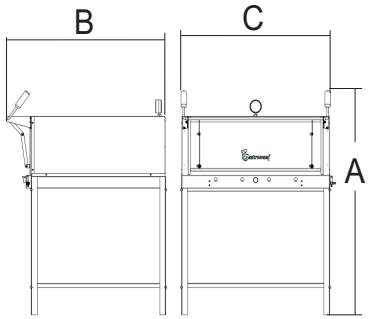
Producto	Modelo	Consumo Gas GLP	Peso	Dimensiones (AxBxC) mm
FORNO LASTRO Porta Guilhotina	FLG-450 PG	0,5 kg/h	41,8 kg	1450x880x615
	FLG-450D PG	0,5+0,5 kg/h	41,8+41,8 kg	1965x880x615
	FLG-800 PG	0,7 kg/h	59,9 kg	1450x775x965
	FLG-800D PG	0,7+0,7 kg/h	59,9+59,9 kg	1965x775x965
	FLG-900 PG	0,8 kg/h	96,8 kg	1965x1090x1110
	FLG-900D PG	0,8+0,8 kg/h	96,8+96,8 kg	1965x1090x1110
FORNO LASTRO Porta Basculante	FLG-450 PB	0,5 kg/h	47 kg	1320x905x620
	FLG-450D PB	0,5+0,5 kg/h	47+47 kg	1800x905x620
	FLG-800 PB	0,7 kg/h	59,9 kg	1320x800x970
	FLG-800D PB	0,7+0,7 kg/h	59,9+59,9 kg	1800x800x970
	FLG-900 PB	0,8 kg/h	96,8 kg	1320x1115x1115
	FLG-900D PB	0,8+0,8 kg/h	96,8+96,8 kg	1800x1115x1115

* Tiempo aproximado de calentamiento hasta los 200°C: 22 minutos

FLG - PB



FLG - PG



DESCRICIÓN DE LOS COMPONENTES

Item	Descrición	Código					
		FLG450 PG	FLG800 PG	FLG900 PG	FLG450 PB	FLG800 PB	FLG900 PB
1	Estructura Ext Superior	14868	14837	14811	15179	15159	14685
2	Estructura Ext Lateral	14878	14847	14814	15187	15168	14657
3	Cj. Asta	14897	11083	11012	-	-	-
4	Contrapeso	14921	14921	14921	-	-	-
5	Parilla	14895	14865	14833	14895	14865	14833
6	Cj. Cajón Quemador	14883	14854	14692	15190	15171	14662
7	Piedras Refractarias	14891	14862	10548	14891	14862	10548
8	Cj. Cavalete Inferior	14892	14863	14651	15192	15173	14957
9	Registro Gas	10621	10621	10621	10621	10621	10621
10	*Pierna	14829	14829	14829	14829	14829	14829
11	Conj Sup Super Duplo	14915	14909	14905	15218	15205	15207
12	Acabamiento Pierna	14919	14919	14919	14919	14919	14919
13	Tornillo	12790	12790	12790	12790	12790	12790
14	Termómetro	10622	10622	10622	10622	10622	10622
15	Vidrio	14896	14866	14832	15189	15170	14673
16	Batente	14830	14830	14830	-	-	-
17	Suporte	14831	14831	14831	-	-	-
18	Palanca	-	-	-	14690	14690	14690
19	Resorte	-	-	-	15108	15108	15108
20	Brazo	10573	10573	10573	10573	10573	10573
21	Puxador Baquelite	14615	14615	14615	14615	14615	14615
22	Asta Vidrio Dir	14835	14835	14835	14835	14835	14835
23	Asta Vidrio Esq	14834	14834	14834	14834	14834	14834

*Pierna para horno Duplo código 14900

8. LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

La limpieza de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no uso excesivo de agua para no dañar ningún componente eléctrico.

- Para un funcionamiento correcto, este equipo debe estar instalado a temperatura ambiente entre 5 ° C a 25 ° C.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en las leyes locales y nacionales.
- Este equipo no se debe limpiar con un chorro de agua.
- Este equipo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso de este equipo por la persona responsable de su seguridad.
- Debe asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Março 2013

Gastromaq

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
www.gastromaq.com.br - gastromaq@gastromaq.com.br

Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0002-20